taurus

MYCOOK 1.8

Servicio de Atención al Cliente: 902 106 759
Serviço de atenção ao cliente: 800 910 081

Batidora de cocción Mycook 1.8

Distinguido cliente:
Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un electrodoméstico de la marca TAURUS.
Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

Consejos y advertencias de seguridad

-Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.
-Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con los alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.

Entorno de uso o trabajo

-Este aparato calienta por inducción. No se deberán colocar en la superficie de trabajo objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas puesto que podrían calentarse.
-Mantener alejados a niños y curiosos mientras maneje este aparato.
-Situar el aparato sobre una superficie plana, estable y apta para soportar altas temperaturas, alejada de otras fuentes de calor y de posibles salpicaduras de agua.

Seguridad eléctrica

-No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
-Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
-Conectar el aparato a una base provista de toma de tierra y que soporte 16 amperios.
-La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
-No utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.
-Si alguna de las envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red, para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
-No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
-No fuerce el cable eléctrico. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
-No dejar que el cable de conexión entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
-Extraer y disponer de la longitud necesaria de cable para operar con el aparato, evitando situaciones de riesgo de accidente.
-No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.

Seguridad personal

-Tomar las medidas necesarias para evitar la puesta en marcha no intencionada del aparato.
-No tocar las partes móviles del aparato en marcha.
-No tocar las partes metálicas o el cuerpo del aparato cuando está en funcionamiento, ya que se puede provocar quemaduras.

Utilización y cuidados

-No usar el aparato si los accesorios o consumibles acoplados a él presentan defectos.

Proceda a sustituirlos inmediatamente.
-No usar el aparato si los accesorios o consumibles no están debidamente acoplados.
-No utilizar el aparato con la jarra vacía.
-No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha / paro no funciona.
-No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.
-No forzar la capacidad de trabajo del aparato.
-Respetar los niveles MÁXIMO Y MÍNIMO.
-Después de su uso, desconectar el aparato, no confiar en el detector de recipiente.
-Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza, ajuste, carga o cambio de accesorios.
-Este aparato está pensado únicamente para uso doméstico, no para uso profesional o industrial.
-Este aparato está pensado para que lo usen adultos. No permitir que lo usen personas no familiarizadas con este tipo de producto, personas discapacitadas o niños.
-Mantener este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas discapacitadas.
-Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
-No guardar el aparato si todavía está caliente.
-Verificar que las rejas de ventilación del aparato no queden obstruidas por polvo, suciedad u otros objetos.
-Mantener el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.
-Para un correcto funcionamiento, mantener limpia la base de la jarra y el sensor de temperatura de la jarra (Imágenes 1 y 2).

Imagen 1

Imagen 2

-Comprobar periódicamente el perfecto estado de uso de la junta de la tapa.
-Comprobar que la tapa esté perfectamente cerrada antes de poner en marcha el aparato.
-No retirar la tapa mientras el líquido que contiene el recipiente esté hirviendo.
-Usar siempre el aparato bajo vigilancia.
-Prestar especial atención durante las operaciones de montaje, desmontaje de los accesorios, ya que las cuchillas están afiladas, proceder con cautela y evitar el contacto directo con el filo de las mismas.
-Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

Descripción, accesorios y documentación (Imágenes 3 y 4)

Imagen 3

Imagen 4

Accesorios

A	Unidad central.
B	Vaso dosificador.
C	Tapa jarra.
D	Junta tapa.
E	Jarra.
F	Cuchillas.
G	Junta cuchillas.
H	Soporte jarra con brida fijación cuchillas.
I	Paleta mezcladora.
J	Espátula con mango desmontable.

Documentación

- Guía de Técnicas de cocina.
- Manual de Instrucciones.
- Hoja de Garantía.
- Folleto de Servicios de Asistencia Técnica.

Para ahorrar espacio, el aparato viene embalado con la jarra colocada en una posición que no es la de funcionamiento.

Para sacar la jarra de la unidad central: Cogerla por el asa, girarla en sentido horario hasta el tope y levantarla (Imagen 5).

Imagen 5

Descripción de los accesorios

Vaso dosificador (Imagen 6)

Imagen 6

El vaso dosificador sirve:

1. Para medir la cantidad de los diferentes ingredientes. Lleva marcado un escalado de medidas. Su capacidad máxima hasta el borde es de 100 ml.
2. Para evitar salpicaduras.
3. Para evitar que se pierda calor durante la cocción. (Imagen 7).

Imagen 7

Se pueden añadir líquidos en la jarra con el vaso dosificador colocado en la tapa.

Tapa jarra (Imagen 8)

Imagen 8

La tapa sirve para cerrar la jarra y activar los sensores de seguridad.
Tiene una ranura en la parte delantera que encaja con el vertedor de la jarra y una lengüeta agujereada en la parte trasera que encaja y se acopla a la ranura del asa.
También tiene un orificio en su parte central que sirve para añadir los alimentos, introducir la espátula para removerlos y acoplar el vaso dosificador.
Incorpora una junta de silicona que evita que rebosen los líquidos entre la jarra y la tapa.
Al montar la junta de silicona asegúrese de que el lado grueso de la junta esté en contacto con la tapa.

Importante. No utilizar nunca la tapa sin la junta correctamente montada (Imágenes 9 y 10).

Imagen 9

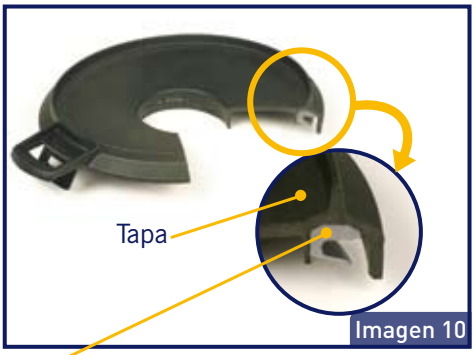


Imagen 10

Este lado grueso de la junta debe estar montado en contacto con la tapa.

IMPORTANTE. NO ABRIR NUNCA LA TAPA DE LA JARRA, CUANDO EL APARATO ESTE FUNCIONANDO, YA QUE EXISTE PELIGRO DE DESBORDAMIENTO Y/O QUEMADURAS. ANTES DE ABRIR LA TAPA DE LA JARRA, PARAR LA MYCOOK Y ESPERAR UNOS SEGUNDOS HASTA QUE LAS CUCHILLAS HAYAN QUEDADO COMPLETAMENTE EN REPOSO.

La jarra (Imagen 11)

Imagen 11

Imagen 12

La jarra tiene una capacidad máxima de 2 litros. Lleva marcado en su parte interior un escalado de medidas de 1 litro, 1,5 litros y 2 litros (Imágenes 11 y 12).

Para destapar la jarra:
Deslizar el mando del asa hacia abajo y cuando se haya desacoplado la tapa, sacarla tirando de ella. (Imágenes 13 y 14).

Imagen 13

Imagen 14

Para tapar la jarra:
Encajar la lengüeta posterior en la ranura del asa (imagen 15), baje la parte delantera (imagen 16) y empuje la tapa en sentido de la flecha (imagen 17a) hasta oír un click, lo que indicará que se ha acoplado correctamente.

Imagen 15

Imagen 16

Imagen 17a

También se puede proceder según (imagen 17b)

Imagen 17b

Para acoplar la jarra:
Coger la jarra por el asa y colocarla en la unidad central haciendo coincidir las flechas del faldón de la jarra y de la unidad central. Girar la jarra en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la flecha del faldón de la jarra coincida con el candado de la unidad central (Imagen 18).

Imagen 18

Para desacoplar la jarra:
Coger la jarra por el asa y girar en sentido horario hasta el tope (coinciden las dos flechas) y levantarla (Imagen 19).

Imagen 19

Importante: Por seguridad, la jarra no se puede tapar ni destapar cuando está acoplada a la unidad central. Coincide la flecha del faldón de la jarra con el candado de la unidad central. (imagen 18)
No forzar. Se podría romper algún elemento de seguridad.
Para poder tapar o destapar la jarra se tiene que desacoplar de la unidad central haciéndola girar en sentido horario hasta el tope. Coincide la flecha del faldón de la jarra con la flecha de la unidad central. (imagen 19).
No activar la función de calentamiento con la jarra vacía.

Soporte jarra con brida fijación cuchillas (Imagen 20)

Imagen 20

El soporte jarra sirve:
1. Para sujetar las cuchillas a la jarra.
2. Para fijar la jarra a la unidad central.
3. Para apoyar la jarra, cuando está caliente, sobre cualquier superficie sin riesgo de quemaduras. (imagen 21)

Imagen 21

Cuchillas (Imagen 22)

Imagen 22

Las cuchillas incorporan dos pivotes laterales en su soporte que sirven para centrarlas y fijarlas correctamente en la jarra.

Para sacar las cuchillas de la jarra:

1. Desplazar la brida fijación cuchillas 180º a posición abierto y tirar del soporte jarra, tal como indican las flechas (Imágenes 23 y 24).

Imagen 23

Imagen 24

2. Sacar las cuchillas de la jarra con cuidado de no cortarse (Imagen 25).

Imagen 25

Para montar las cuchillas en la jarra:

1. Colocar las cuchillas en el alojamiento de la jarra con cuidado de no cortarse (Imagen 25).

2.Dar la vuelta a la jarra manteniendo sujetadas las cuchillas con la mano en su alojamiento (Imagen 26).

Imagen 26

3. Encajar el soporte jarra (con la brida fijación cuchillas en la posición abierto) en la cuchilla y en los tres pivotes de la base de la jarra (Imagen 27).

Imagen 27

4. Desplazar la brida fijación cuchillas 180º a posición cerrado asegurando de que llegue a tope (Imagen 28).

Imagen 28

Importante. Las cuchillas siempre tienen que llevar la junta correctamente montada. Tener especial cuidado al manipular las cuchillas ya que están muy afiladas. No sumergir nunca las cuchillas en agua, ni lavarlas en el lavavajillas, ya que si entra agua en su interior podrá estropearse su mecanismo interno.

Espátula (Imagen 29)

Imagen 29

La espátula sirve para remover los alimentos, evitar que se peguen en las paredes de la jarra y para ayudar a vaciar la jarra.

Está compuesta de dos piezas principales:

El cabezal y el mango

El cabezal, que incorpora un aro de seguridad que impide que se pueda acceder a las cuchillas, y en su extremo, una funda desmontable fabricada de un material gomoso y blando para no rallar la jarra. (imagen 30a)

Imagen 30a

Para desmontar el mango de la espátula:
Sujetar el mismo con una mano y empujar con el pulgar sobre el aro de seguridad. (imagen 30b).

Imagen 30b

Para montar la espátula:
Encajar ambas partes y presionar. (imagen 30c)

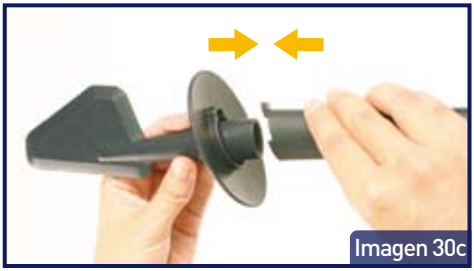


Imagen 30c

Importante. No introducir nunca la espátula por el orificio central de la tapa, si se está trabajando con la paleta mezcladora incorporada en las cuchillas. (Imagen 31).

Imagen 31

Atención. No utilizar nunca otros utensilios en sustitución de la espátula. Puede ser peligroso. (Imagen 32).

Imagen 32

Paleta mezcladora (Imagen 33)

Imagen 33

La paleta mezcladora sirve:
1. Para montar nata, crema, claras de huevo….
2. Para remover alimentos sin triturarlos.
3. Para evitar que se peguen los alimentos en la jarra cuando se trabaja en caliente.

Para montar la paleta mezcladora:
Se monta en una sola posición sobre las cuchillas, haciendo una ligera presión hacia abajo hasta oír un click, que indica que está correctamente anclada.
(Imagen 34).

Imagen 34

Para desmontar la paleta mezcladora:
Estirar hacia arriba hasta desacoplarla. (Imagen 35).

Imagen 35

Importante. No utilizar nunca la paleta mezcladora a velocidades superiores a 5. No introducir nunca la espátula por el orificio central de la tapa, si está trabajando con la paleta mezcladora incorporada en las cuchillas. (Imagen 31).

IMPORTANTE. CUANDO SE TRABAJA EN CALIENTE, SE ALCANZAN TEMPERATURAS ELEVADAS.
TENER CUIDADO AL MANIPULAR EL APARATO Y SUS ACCESORIOS, ESPECIALMENTE LAS PARTES METÁLICAS DE LOS MISMOS, YA QUE EXISTE EL RIESGO DE SUFRIR QUEMADURAS.

Modo de empleo

Panel de mandos de la unidad central (Imagen 36)

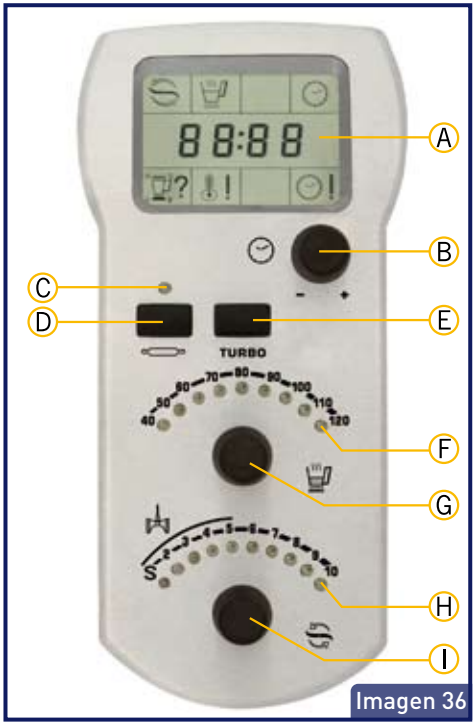


Imagen 36

A Pantalla digital
B Mando selector de tiempo
C Indicador luminoso de función amasado activada
D Tecla de amasado
E Tecla de velocidad turbo
F Indicadores luminosos de temperatura
G Mando selector de temperatura
H Indicadores luminosos de velocidad
I Mando selector de velocidad

Unidad central (Imagen 37)

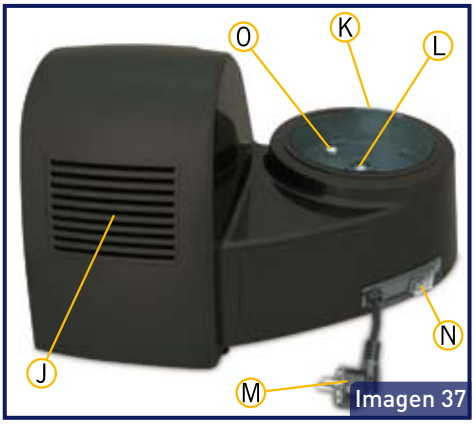


Imagen 37

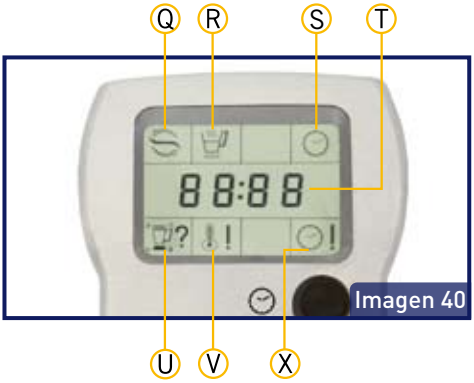
J Rejillas de ventilación
K Sensores de presencia de jarra
L Arrastre cuchillas
M Cable de conexión eléctrica
N Interruptor marcha/paro
O Sensor de temperatura de la jarra

Situar el aparato sobre una superficie plana, estable y apta para soportar altas temperaturas, alejada de otras fuentes de calor y de posibles salpicaduras de agua.
No cubrir ni obstruir las rejillas de ventilación situadas en la parte posterior del aparato.
-Extraer del alojamiento cable, la longitud de cable que precise (Imagen 38).

-Conectar el aparato a la red eléctrica.
-Poner el aparato en marcha, accionando el interruptor marcha/paro (Imagen 38). El aparato realiza un auto-chequeo y en la pantalla digital aparece 00:00 (Imagen 39).

Ahora el aparato está listo para trabajar.

Pantalla digital (Imagen 40)



Iconos indicativos de función en la zona superior:

Q Cuchillas activadas.
R Calentamiento activado.
S Contador de tiempo activado.

Iconos indicativos de control en la zona central:

T Contador de tiempo

Iconos indicativos de información en la zona inferior:

U Falta la jarra/jarra mal tapada o jarra mal acoplada a la unidad central.
V La jarra y el sensor de temperatura están calientes.
X Contador de tiempo finalizado.

Mando selector de tiempo (Imagen 41)

Girar el mando lentamente hacia la derecha para seleccionar el tiempo de funcionamiento. Máximo: 90 minutos.
Girar el mando lentamente hacia la izquierda para disminuir el tiempo.

Escala de activación:

De 0 hasta 1 minuto. Va de segundo en segundo.
De 1 minuto hasta 10 minutos. Va de 30 segundos en 30 segundos.
De 10 minutos hasta 90 minutos. Va de minuto en minuto.
Girando el mando rápidamente la selección se hace más rápida.

Tecla de amasado (Imagen 42)

Imagen 42

Presionar la tecla para activar la función de amasado. Se ilumina en verde el indicador luminoso y empieza a contar el tiempo de funcionamiento.

Presionar la tecla para desactivar la función de amasado. Se apaga indicador luminoso.

Al finalizar la función de amasado, cuando previamente se ha seleccionado tiempo de funcionamiento, el aparato emite una señal acústica de aviso y el indicador luminoso parpadea (Imagen 43).

Imagen 43

Para parar:

Presionar de nuevo la tecla de amasado.

Esta función es la indicada para preparar una mezcla homogénea de todo tipo de masas.

La función de amasado se activa desde parado. No es recomendable activar esta función si la jarra está a una temperatura superior a 60° C.

Tecla de velocidad turbo (Imagen 44)

Imagen 44

Mantener la tecla presionada para activar la función turbo. Se iluminan los 10 indicadores luminosos de máxima velocidad (imagen 44).

Si se trabaja en frío: Cuando se deja de presionar la tecla se desactiva la función turbo. Se apagan los indicadores luminosos de máxima velocidad.

Si se trabaja en caliente: Por seguridad y a fin de evitar salpicaduras, la velocidad turbo se incrementa de una manera progresiva y funcionará mientras se mantenga la tecla presionada.

No es posible activar la función turbo en las velocidades 1, 2 y 3.

La función turbo es la más rápida y potente y es ideal para triturar alimentos duros o gran cantidad de ellos.

Como procesar en caliente

Seguir la siguiente operativa:

1°. Seleccionar tiempo. Girar el mando selector de tiempo lentamente hacia la derecha/izquierda para seleccionar el tiempo de funcionamiento (Imagen 45).

Imagen 45

2°. Seleccionar temperatura. Girar el mando selector de temperatura lentamente hacia la derecha/izquierda para seleccionar la temperatura de calentamiento. Se iluminan en verde los indicadores luminosos de la temperatura seleccionada (Imagen 46).

Imagen 46

3°. Seleccionar velocidad. Girar el mando selector de velocidad lentamente hacia la derecha/izquierda para seleccionar la velocidad de funcionamiento. Se iluminan en verde los indicadores luminosos de la velocidad seleccionada y los indicadores luminosos de la temperatura seleccionada pasan a iluminarse en rojo. El aparato empieza a calentar (Imagen 47).

Imagen 47

Atención. Utilizar la velocidad 1 sólo para hacer sofritos.
No activar la función de calentamiento con la jarra vacía.

Al finalizar la operación el aparato emite una señal acústica de aviso, los indicadores luminosos de la temperatura seleccionada parpadean y las cuchillas se ponen a girar a velocidad 2 (indicadores luminosos iluminados en verde) para evitar que se

peguen o se quemen los alimentos (Imagen 48).

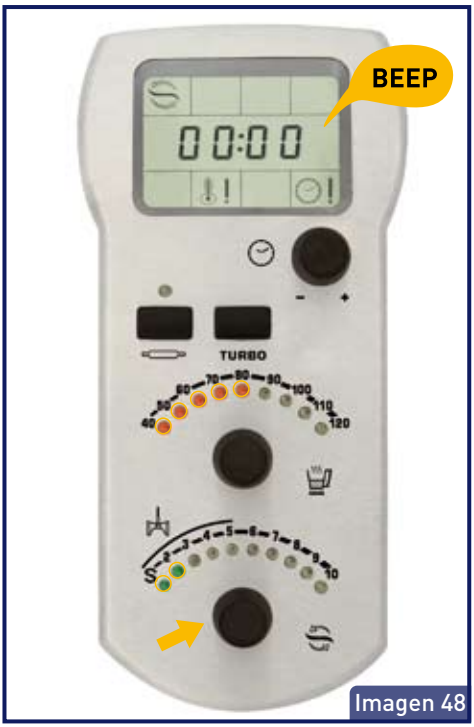


Imagen 48

Para parar:
Girar el mando selector de velocidad hacia la izquierda hasta que se apaguen los indicadores luminosos de la velocidad.

IMPORTANTE. PARAR SIEMPRE POR EL MANDO SELECTOR DE VELOCIDADES. ANTES DE ABRIR LA TAPA DE LA JARRA ESPERAR UNOS SEGUNDOS HASTA QUE LAS CUCHILLAS HAYAN QUEDADO COMPLETAMENTE EN REPOSO. NO ABRIR NUNCA LA TAPA DE LA JARRA, CUANDO EL APARATO ESTE FUNCIONANDO, YA QUE EXISTE PELIGRO DE DESBORDAMIENTO Y/O QUEMADURAS.

Como procesar en frio
Girar el mando lentamente hacia la derecha/ izquierda para seleccionar la velocidad de funcionamiento. Se iluminan, en verde, los indicadores luminosos de la velocidad seleccionada y el aparato se pone en marcha (Imagen 49).

Imagen 49

Al finalizar la operación, cuando previamente se ha seleccionado tiempo de funcionamiento, el aparato emite una señal acústica de aviso y los indicadores luminosos de la velocidad seleccionada parpadean (Imagen 50).

Imagen 50

Para parar:
Girar el mando selector de velocidad hacia la izquierda hasta que se apaguen los indicadores luminosos de la velocidad.

Cuando se pone en funcionamiento el aparato, y la jarra o la tapa no están bien acopladas, emite una señal acústica de aviso y la pantalla digital muestra el icono de información (Imagen 51).

Imagen 51

Después de procesar en caliente, la pantalla digital muestra encendido el icono de información: Jarra y sensor de temperatura calientes (Imagen 52)

Imagen 52

Ahora para procesar en frio, se necesita enfriar la jarra y el sensor de temperatura (Imagen 2). Para ello, enfriar la jarra debajo del grifo, acoplarla a la unidad central y esperar que el icono de información se apage.

Cuando no se va a utilizar el aparato durante un tiempo:
1. Parar el aparato, accionando el interruptor marcha/paro.
2. Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
3. Recoger el cable y situarlo en el alojamiento cable.

Limpieza

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni producto con un factor ph ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del

aparato.
- No dejar entrar agua u otro líquido por las aberturas de ventilación para evitar daños en las partes operativas interiores del aparato.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- Durante el proceso de limpieza hay que tener especial cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas.
- Se recomienda limpiar el aparato después de cada uso, retirando todos los restos de alimentos.
- Cuando se limpie la tapa, se recomienda desmontar la junta para limpiarla por separado.
- Todos los accesorios, EXCEPTO LAS CUCHILLAS, se pueden lavar en el lavavajillas. También se pueden lavar con agua jabonosa ayudándose de una esponja o cepillo no abrasivos.
- Limpiar las cuchillas con un cepillo y debajo del agua del grifo de modo que el contacto con el agua solo se realice por la parte superior de las cuchillas
(Imagen 53).

Imagen 53

Importante. No sumergir nunca las cuchillas en agua, ni lavar en el lavavajillas, ya que si entra agua en su interior se estropea su mecanismo interno.

- No colocar la jarra en el lavavajillas con las cuchillas montadas.
- Limpiar la jarra con agua caliente a la que se le puede añadir algún detergente suave.
- También se puede limpiar el interior de la jarra y las cuchillas, llenando de agua la jarra hasta la mitad y seleccionando en frio o en caliente la velocidad turbo.

Anomalías y resolución

El aparato incorpora unos sistemas electrónicos de seguridad diseñados para protegerse así mismo y al usuario en caso de sobrecarga o mala utilización, mostrando unos mensajes de alerta o error en la pantalla digital y también emitiendo unas señales acústicas.

ANOMALIA	MENSAJE EN PANTALLA DIGITAL	REPARACION
La pantalla digital presenta ERR4.		Posible sobrecorriente del motor. Quitar alimentos de la jarra.
La pantalla digital presenta ERR5.		Posible sobrecalentamiento del motor. Dejar enfriar el aparato.
La pantalla digital presenta ERR1, 2, 3, 6, 7, 10.		Desconectar / conectar de la red eléctrica. Si continúa dando error, anotar el número y llevar el aparato a un servicio de Asistencia Tecnica Taurus
La pantalla digital presenta ERR8.		Posible sobrecalentamiento de la inducción. Desconectar de la red eléctrica y sacar la jarra. Dejar enfriar.
La pantalla digital presenta ERR9.		Posible sobrecalentamiento de la induccion. Desconectar de la red eléctrica y sacar la jarra. Dejar enfriar. Si continúa dando error, anotar el número y llevar el aparato a un servicio de Asistencia Tecnica Taurus.
La pantalla digital presenta ERR11.		Se ha desacoplado la jarra y / o la tapa. Colocar la tapa y la jarra correctamente.

ANOMALIA	REPARACION
No se pone en marcha	Comprobar que esta conectada a la red eléctrica. Verificar que el interruptor general esta en posición "ON". Comprobar que la tapa y la jarra están bien acopladas.
No calienta	Verificar que se han seguido los pasos: 1º Seleccionado tiempo. 2º Seleccionado temperatura. 3º Seleccionado velocidad.
Calienta demasiado	Verificar que se ha seleccionado la temperatura correcta. Comprobar que el sensor de temperatura está limpio y hace buen contacto con la jarra.

En caso de avería, o ante la imposibilidad de resolver las anomalías según los procedimientos descritos en la tabla, llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. Si la conexión red esta dañada, debe ser substituida, proceder como en caso de avería.

Este símbolo significa que si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE)

Este aparato cumple con la Directiva de 2006/95/EC de Baja Tensión y con la directiva 2004/108/EC de Compatibilidad Electromagnética.

Ecología y reciclabilidad del producto

- Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.
- El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.

Características técnicas

-Máxima capacidad de la jarra: 2 litros.

Batedora de cozedura Mycook 1.8

Caro cliente:
Obrigado por ter adquirido um electrodoméstico da marca TAURUS.
A sua tecnologia, design e funcionalidade, aliados às mais rigorosas normas de qualidade garantir-lhe-ão uma total satisfação durante muito tempo.

Conselhos e advertências de segurança

Ler atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guardá-lo para consultas futuras. A não observação e cumprimento destas instruções pode resultar num acidente.
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpar todas as partes que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo da forma indicada nos cuidados de limpeza.

Ambiente de utilização ou trabalho:

- Este aparelho aquece por indução. Não deverá colocar objectos metálicos como facas, garfos, colheres e testos na superfície de trabalho, uma vez que poderão aquecer.
- Manter este aparelho longe do alcance das crianças.
- Colocar o aparelho em cima de uma superfície plana, estável e apta para suportar altas temperaturas e longe de outras fontes de calor e de possíveis salpicos de água.

Segurança eléctrica:

- Não utilizar o aparelho se tiver o cabo eléctrico ou a ficha danificados.
- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica, verificar se a voltagem indicada na placa de características coincide com a voltagem da rede eléctrica.
- Ligar o aparelho a uma tomada de corrente com ligação a terra e que suporte 16 amperes.
- A ficha do aparelho deve coincidir com a tomada de corrente eléctrica. Nunca modificar a ficha eléctrica. Não utilizar adaptadores de ficha eléctrica.
- Não utilizar nem guardar o aparelho ao ar livre.
- Se algum dos revestimentos do aparelho se partir, desligá-lo imediatamente da rede eléctrica para evitar a possibilidade de sofrer um choque eléctrico.
- Não utilizar o aparelho se este caiu e se existirem sinais visíveis de danos ou de fuga.
- Não forçar o cabo eléctrico. Nunca utilizar o cabo eléctrico para levantar, transportar ou desligar o aparelho.
- Evitar que o cabo eléctrico de ligação entre em contacto com as superfícies quentes do aparelho.
-Extrair e dispor do comprimento necessário de cabo para trabalhar com o aparelho, evitando situações de risco de acidente.
- Não tocar na ficha de ligação com as mãos molhadas.

Segurança pessoal:

-Tomar as medidas necessárias para evitar que o aparelho se ligue acidentalmente.
-Não tocar nas partes amovíveis do aparelho em funcionamento.
-Não tocar nas partes metálicas ou no corpo do aparelho quando este estiver em funcionamento, uma vez que isso poderá provocar queimaduras.

Utilização e cuidados:

-Não utilizar o aparelho caso os acessórios ou consumíveis acoplados apresentem defeitos.

Proceda imediatamente à sua substituição.
-Não utilizar o aparelho se os acessórios ou consumíveis não estiverem devidamente montados.
-Não utilizar o aparelho com o depósito vazio.
- Não utilizar o aparelho se o dispositivo de Ligar/Desligar não funcionar.
- Não mover ou deslocar o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
-Não forçar a capacidade de trabalho do aparelho.
- Respeitar os níveis MAX e MIN.
-Depois de utilizar o aparelho desligue-o, não confiando no detector do recipiente.
-Desligar o aparelho da rede eléctrica quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza, ajuste, recarga ou troca de acessórios.
-Este aparelho está projectado unicamente para utilização doméstica, não para utilização profissional ou industrial.
-Este aparelho está projectado para ser utilizado apenas por adultos. Não permitir que seja utilizado por pessoas não familiarizadas com este tipo de produto, pessoas incapacitadas ou crianças.
-Guardar este aparelho fora do alcance de crianças e/ou pessoas incapacitadas.
-Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
-Não guardar o aparelho se ainda estiver quente.
-Assegurar-se de que as grelhas de ventilação do aparelho não ficam obstruídas por pó, sujidade ou outros objectos.
-Manter o aparelho em bom estado. Verifique se as partes amovíveis não estão desalinhadas ou bloqueadas ou se existem peças partidas ou outras condições que possam afectar o bom funcionamento do aparelho.
-Para um funcionamento correcto, mantenha a base do depósito e o sensor de temperatura do depósito limpos (imagens 1 e 2).

Imagem 1

Imagem 2

-Verificar periodicamente se a junta da tampa se encontra em perfeito estado de utilização.
-Certificar-se de que a tampa está perfeitamente fechada antes de ligar o aparelho.
-Não retirar a tampa enquanto o líquido que se encontra no recipiente estiver a ferver.
- Nunca deixar o aparelho sem vigilância.
-Prestar especial atenção durante as operações de montagem e desmontagem de acessórios, uma vez que as facas estão afiadas; proceder com precaução e evitar o contacto directo com o gume das mesmas.
- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

Descrição, acessórios e documentação (imagens 3 e 4)

Imagem 3

Imagem 4

Acessórios

A Unidade central.
B Copo doseador.
C Tampa do depósito.
D Junta da tampa.
E Depósito.
F Facas.
G Junta do sistema de corte.
H Suporte do depósito com grampo de fixação das facas.
I Pá misturadora.
J Espátula com asa removível.

Documentação

- Guia de Técnicas de Cozinhar.
- Manual de Instruções.
- Folha de Garantia.
- Folheto de Serviços de Assistência Técnica.

Para poupar espaço, o aparelho vem embalado com o depósito colocado numa posição que não é a correcta para o funcionamento.

Para retirar o depósito da unidade central: segurar pela asa, girar no sentido dos ponteiros do relógio até ao topo e levantá-lo (imagem 5).

Imagem 5

Descrição dos acessórios

Copo doseador (imagem 6)

Imagem 6

O copo deseador serve:

1. Para medir a quantidade dos diferentes ingredientes. Contém uma escala de medidas. A sua capacidade máxima é de 100 ml.
2. Para evitar salpicos.
3. Para evitar perdas de calor durante a cozedura (imagem 7).

Imagem 7

É possível acrescentar líquidos no depósito com o copo doseador colocado na tampa.

Tampa do depósito (imagem 8)

Imagem 8

A tampa serve para fechar o depósito e activar os sensores de segurança.
Possui uma ranhura na parte dianteira que encaixa com a descarga do depósito e uma lingueta na parte traseira que encaixa e se acopla à ranhura da asa.
Também possui um orifício na parte central que serve para adicionar os alimentos, introduzir a espátula para removê-los e acoplá-los ao copo doseador.
Inclui uma junta de silicone que evita a saída de líquidos por entre o depósito e a tampa.
Ao montar a junta de silicone assegure-se de que o lado grosso da junta se encontra em contacto com a tampa.

Importante. Nunca utilizar a tampa sem a junta estar correctamente montada (imagens 9 e 10).

Imagem 9

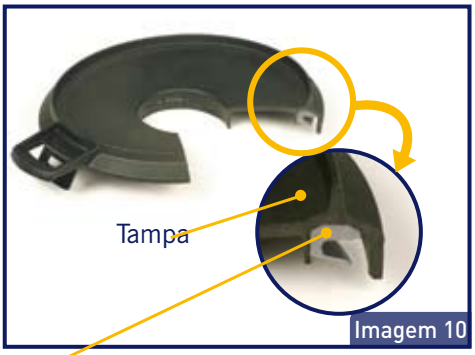


Imagem 10

Este lado grosso da junta deve estar montado em contacto com a tampa.

IMPORTANTE. NUNCA ABRIR A TAMPA DO DEPÓSITO QUANDO O APARELHO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO, UMA VEZ QUE EXISTE PERIGO DE TRANSBORDAMENTO E/OU QUEIMADURAS. ANTES DE ABRIR A TAMPA DO DEPÓSITO DESLIGUE O MYCOOK E ESPERE UNS SEGUNDOS ATÉ O SISTEMA DE CORTE PARAR COMPLETAMENTE.

Depósito (imagem 11)

Imagem 11

Imagem 12

O depósito possui uma capacidade máxima de 2 litros. Na sua parte interior tem marcada uma escala de medidas de 1 litro, 1,5 litros e 2 litros (imagens 11 e 12).

Para destapar o depósito:
Deslizar a pega da asa para baixo e quando desencaixar a tampa, retire-a. (imagens 13 e 14).

Imagem 13

Imagem 14

Para tapar o depósito:
Encaixar a lingueta posterior na ranhura da asa (imagem 15), baixar a parte dianteira (imagem 16) e empurrar a tampa no sentido da seta (imagem 17a) até ouvir um clique, o que indicará que encaixou correctamente.

Imagem 15

Imagem 16

Imagem 17a

Também pode proceder conforme (imagem 17b)

Imagem 17b

Para encaixar o depósito:
Prender o depósito pela asa e colocá-lo na unidade central, fazendo coincidir as setas do depósito com a unidade central. Girar o depósito no sentido contrário dos ponteiros do relógio até que a seta do depósito coincida com o cadeado da unidade central (imagem 18).

Imagem 18

Para desencaixar o depósito:
Prender o depósito pela asa e girar no sentido dos ponteiros do relógio até ao topo (coincidir com as setas), levantando-o (imagem 19).

Imagem 19

Importante: Por motivos de segurança, o depósito não pode ser tapado nem destapado quando está encaixado na unidade central. A seta do depósito coincide com o cadeado da unidade central (imagem 18).
Não forçar. Pode romper algum elemento de segurança.
Para poder tapar ou destapar o depósito, tem de desencaixá-lo da unidade central, fazendo-o girar no sentido dos ponteiros do relógio até ao topo. Coincidir a seta do depósito com a seta da unidade central (imagem 19).
Não activar a função de aquecimento com o depósito vazio.

Suporte do depósito com grampo de fixação do sistema de corte (imagem 20)

Imagem 20

O suporte do depósito serve:
1. Para fixar o sistema de corte ao depósito.
2. Para fixar o depósito à unidade central.
3. Para apoiar o depósito, quando está quente, sobre qualquer superfície sem risco de queimaduras (imagem 21).

Imagem 21

Sistema de corte (imagem 22)

Imagem 22

O sistema de corte inclui dois pinos laterais no suporte que servem para centrar e fixar correctamente o sistema de corte no depósito.

Para retirar o sistema de corte do depósito:

1. Retirar o grampo de fixação do sistema de corte a 180º na posição aberta e tirar o depósito do suporte, tal como indicam as setas (imagens 23 e 24).

Imagem 23

Imagem 24

2. Retirar com cuidado o sistema de corte do depósito para não se cortar (imagem 25).

Imagem 25

Para montar o sistema de corte no depósito:

1. Colocar com cuidado o sistema de corte no alojamento do depósito para não se cortar (imagem 25).

2.Dar a volta ao depósito, segurando o sistema de corte com a mão no alojamento (imagem 26).

Imagem 26

3. Encaixar o suporte do depósito (com o grampo de fixação das facas na posição aberta) na faca e nos três pinos da base do depósito (imagem 27).

Imagem 27

4. Retirar o grampo de fixação do sistema de corte a 180º na posição fechada, assegurando-se de que chega ao topo (imagem 28).

Imagem 28

Importante. A junta do sistema de corte tem de estar sempre correctamente montada. Ter especial atenção ao manipular o sistema de corte, uma vez que este está muito afiado. Nunca submergir o sistema de corte na água nem lavá-lo na máquina de lavar louça, uma vez que se entrar água no interior do aparelho isto poderá estragar o seu mecanismo interno.

Espátula (imagem 29)

Imagem 29

A espátula serve para remover os alimentos, evitar que se colem às paredes do depósito e ajudar a esvaziar o depósito.

É composta por duas peças principais:

O cabeçote e asa

O cabeçote, que inclui um aro de segurança para impedir o acesso ao sistema de corte e, no seu extremo, um fundo desmontável fabricado de um material gomoso e macio para não riscar o depósito (imagem 30a).

Imagem 30a

Para desmontar a asa da espátula:
Fixar a asa com uma mão e empurrar o aro de segurança com o polegar (imagem 30b).

Imagem 30b

Para montar a espátula:
Encaixar as duas partes e pressionar. (imagem 30c).

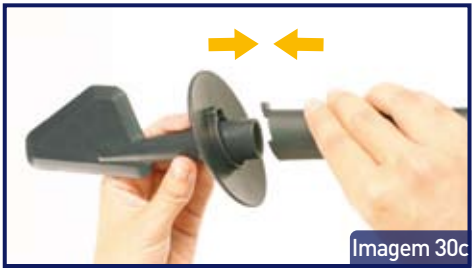


Imagem 30c

Importante. Nunca introduzir a espátula pelo orifício central da tampa, no caso de estar a trabalhar com a pá misturadora incorporada no sistema de corte (imagem 31).

Imagem 31

Atenção. Não utilizar outros utensílios para substituir a espátula. Pode ser perigoso (imagem 32).

Imagem 32

Pá misturadora (imagem 33)

Imagem 33

A pá misturadora serve:
1. Para preparar natas, cremes, claras de ovo, etc.
2. Para remover alimentos sem triturá-los.
3. Para evitar que os alimentos se colem ao depósito quando se trabalha a quente.

Para montar a pá misturadora:
Monta-se numa posição exclusiva sobre o sistema de corte, fazendo uma ligeira pressão para baixo até ouvir um clique, que indicará que está correctamente encaixada (imagem 34).

Imagem 34

Para desmontar a pá misturadora:
Puxar para cima até a desencaixar (imagem 35).

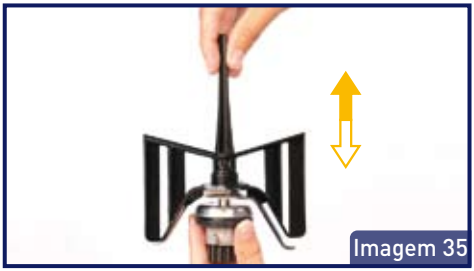


Imagem 35

Importante. Nunca utilizar a pá misturadora a uma velocidade superior a 5. Nunca introduzir a espátula pelo orifício central da tampa se estiver a trabalhar com a pá misturadora incorporada no sistema de corte (imagem 31).

IMPORTANTE. QUANDO SE TRABALHA A QUENTE ALCANÇAM-SE TEMPERATURAS ELEVADAS. TENHA CUIDADO AO MANIPULAR O APARELHO E OS SEUS ACESSÓRIOS, SOBRETUDO AS PARTES METÁLICAS DOS MESMOS, UMA VEZ QUE EXISTE O RISCO DE SOFRER QUEIMADURAS.

Modo de emprego

Painel de comandos da unidade central (imagem 36)

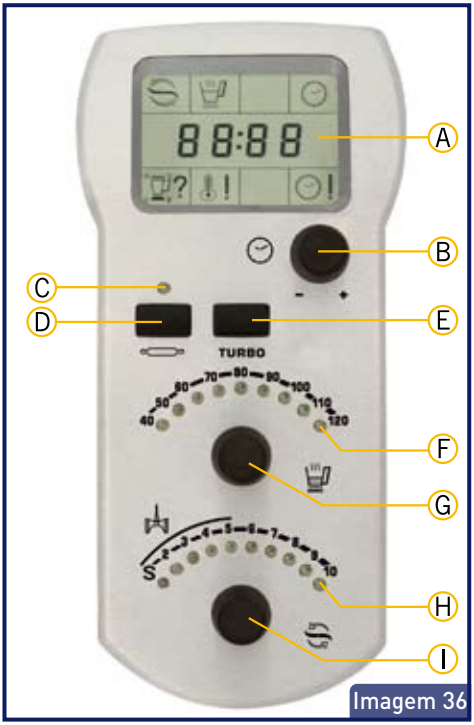


Imagem 36

A Ecrã digital
B Comando selector de tempo
C Indicador luminoso de função amassado activada
D Tecla de amassado
E Tecla de velocidade turbo
F Indicadores luminosos de temperatura
G Comando selector de temperatura
H Indicadores luminosos de velocidade
I Comando selector de velocidade

Unidade central (imagem 37)

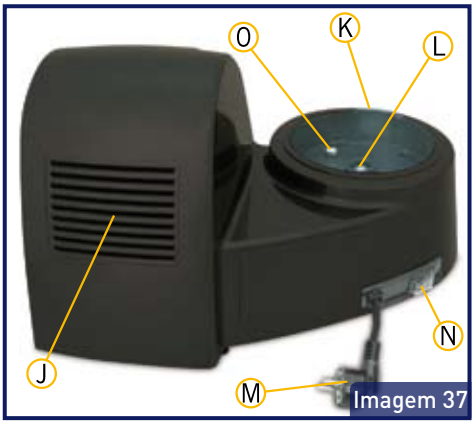


Imagem 37

J Grelhas de ventilação
K Sensores de presença do depósito
L Transporte do sistema de corte
M Cabo de ligação eléctrica
N Interruptor ligar/desligar
0 Sensor de temperatura do depósito

Colocar o aparelho em cima de uma superfície plana, estável e apta para suportar altas temperaturas e longe de outras fontes de calor e de possíveis salpicos de água.
Não cobrir nem obstruir as grelhas de ventilação situadas na parte traseira do aparelho.
-Retirar o cabo do alojamento com o comprimento de que necessita (imagem 38).

Imagem 38

- Ligar o aparelho à rede eléctrica.
-Colocar o aparelho em funcionamento, accionando o interruptor ligar/desligar (imagem 38). O aparelho realiza um auto-diagnóstico, aparecendo no ecrã digital 00:00 (imagem 39).

Imagem 39

Agora o aparelho está pronto a trabalhar.

Ecrã digital (imagem 40)

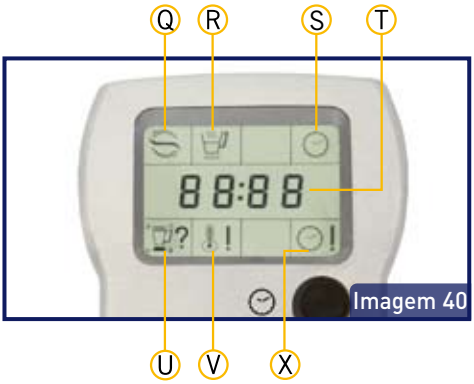


Imagem 40

Ícones indicativos da função na zona superior:

Q Sistema de corte activado.
R Aquecimento activado.
S Contador de tempo activado.

Ícones indicativos de controlo na zona central:

T Contador de tempo

Ícones indicativos de informação na zona inferior:

U Falta o depósito/depósito mal tapado ou mal encaixado na unidade central.
V O depósito e o sensor de temperatura estão quentes.
X Contador de tempo terminado.

Comando selector de tempo (imagem 41)

Imagem 41

Girar o comando lentamente até à direita para seleccionar o tempo de funcionamento. Máximo: 90 minutos.
Girar o comando lentamente até à esquerda para reduzir o tempo.

Escala de activação:

De 0 a 1 minuto. Vai de segundo em segundo.
De 1 a 10 minutos. Vai de 30 segundos em 30 segundos.
De 10 a 90 minutos. Vai de minuto em minuto.
Ao girar o comando rapidamente a selecção torna-se mais rápida.

Tecla de amassado (imagem 42)

Imagem 42

Pressionar a tecla para activar a função de amassado. O indicador luminoso fica verde e começa a contar o tempo de funcionamento.

Pressionar a tecla para desactivar a função de amassado. O indicador luminoso apaga-se.

Ao terminar a função de amassado, se tiver previamente seleccionado o tempo de funcionamento o aparelho emitirá um sinal acústico de aviso e o indicador luminoso piscará (imagem 43).

Imagem 43

Para parar:

Pressione novamente a tecla de amassado.

Esta é a função indicada para preparar uma mistura homogénea de todo o tipo de massas.

A função de amassado activa-se mesmo parada. Não é recomendável activar esta função se o depósito estiver a uma temperatura superior a 60° C.

Tecla de velocidade turbo (imagem 44)

Imagem 44

Manter a tecla pressionada para activar a função turbo. Os 10 indicadores luminosos de velocidade máxima iluminam-se (imagem 44).

Se trabalhar a frio: quando deixa de pressionar a tecla a função turbo é desactivada. Os indicadores luminosos de velocidade máxima apagam-se.

Se trabalhar a quente: por motivos de segurança e a fim de evitar salpicaduras, a velocidade turbo aumenta de uma maneira progressiva e funciona.

Não é possível activar a função turbo nas velocidades 1, 2 e 3.

A função turbo é a mais rápida e potente, sendo ideal para triturar alimentos duros ou em grandes quantidades.

Como utilizar a quente

Proceder da seguinte forma:

1°. Seleccionar o tempo. Rodar o comando selector de tempo lentamente para à direita/esquerda para seleccionar o tempo de funcionamento (imagem 45).

Imagem 45

2°. Seleccionar a temperatura. Rodar o comando selector de temperatura lentamente para a direita/esquerda para seleccionar a temperatura de aquecimento. Os indicadores luminosos da temperatura seleccionada ficarão a verde (imagem 46).

Imagem 46

3°. Seleccionar a velocidade. Rodar o comando selector de velocidade lentamente para a direita/esquerda para seleccionar a velocidade de funcionamento. Os indicadores luminosos da velocidade seleccionada ficarão a verde e os indicadores luminosos da temperatura seleccionada ficarão a vermelho. O aparelho começa a aquecer (imagem 47).

Imagem 47

Atenção. Utilizar a velocidade 1 apenas para fazer sofritos.
Não activar a função de aquecimento com o depósito vazio.

Ao terminar a operação, o aparelho emite um sinal acústico de aviso, os indicadores luminosos da temperatura seleccionada piscam e o sistema de corte começa a girar à velocidade 2 (indicadores luminosos iluminados a verde) para evitar que os ali-

mentos se colem ou queimem. (imagem 48).

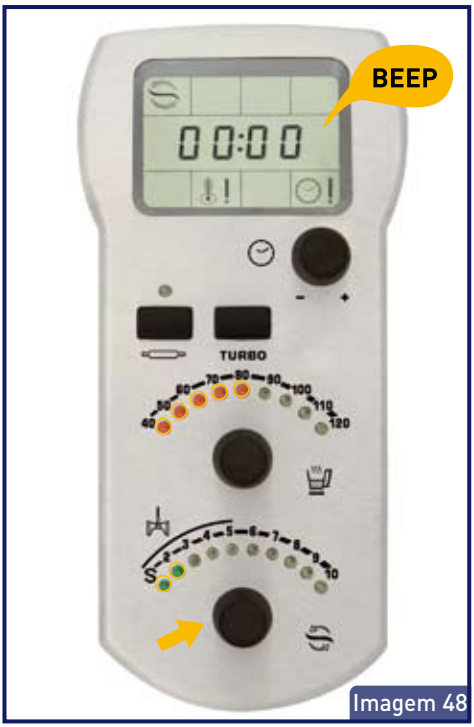


Imagem 48

Para parar:
Rodar o comando selector de velocidade para a esquerda até que os indicadores luminosos de velocidade se apaguem.

IMPORTANTE. PARAR SEMPRE PELO COMANDO SELECTOR DE VELOCIDADES. ANTES DE ABRIR A TAMPA DO DEPÓSITO ESPERE UNS SEGUNDOS ATÉ O SISTEMA DE CORTE PARAR COMPLETAMENTE. NUNCA ABRIR A TAMPA DO DEPÓSITO QUANDO O APARELHO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO, UMA VEZ QUE EXISTE PERIGO DE TRANSBORDAMENTO E/OU QUEIMADURAS.

Como utilizar a frio
Rodar o comando lentamente para a direita/esquerda para seleccionar a velocidade de funcionamento. Os indicadores luminosos da velocidade seleccionada ficam a verde e o aparelho começa a funcionar (imagem 49).

Imagem 49

Ao terminar a operação, se tiver previamente seleccionado o tempo de funcionamento o aparelho emitirá um sinal acústico de aviso e os indicadores luminosos da velocidade seleccionada piscarão (imagem 50).

Imagem 50

Para parar:
Rodar o comando selector de velocidade para a esquerda até que os indicadores luminosos de velocidade se apaguem.

Quando o aparelho começa a funcionar e o depósito ou a tampa não estão bem encaixadas, é emitido um sinal acústico de aviso e o ecrã digital mostra o ícone de informação (imagem 51).

Imagem 51

Após a utilização a quente, o ecrã digital mostra o seguinte ícone de informação: depósito e sensor de temperatura quentes (imagem 52)

Imagem 52

Agora para processar a frio é necessário arrefecer o depósito e o sensor de temperatura (imagem 2). Para o fazer, arrefeça o depósito debaixo da torneira, encaixe-o à unidade central e espere que o ícone de informação se apague.

Se não utilizar o aparelho durante algum tempo:
1. Pare o aparelho, accionando o interruptor ligar/desligar.
2. Desligue o aparelho da rede eléctrica.
3. Recolha o cabo, colocando-o no seu alojamento.

Limpeza

- Desligar o aparelho da rede eléctrica e deixá-lo arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Limpar o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e secá-lo de seguida.
- Não utilizar solventes, produtos com um factor pH ácido ou básico como a lixívia nem produtos abrasivos na limpeza do apa-

relho.
- Não deixar entrar água ou outro líquido pelas aberturas de ventilação para evitar danos nas partes operativas interiores do aparelho.
- Não submergir o aparelho em água ou em qualquer outro líquido nem o coloque debaixo da torneira.
- Durante o processo de limpeza terá de ter especial atenção ao sistema de corte, uma vez que está muito afiado.
- Recomenda-se limpar o aparelho depois de cada utilização e retirar todos os restos de alimentos.
- Quando se limpa a tampa, recomenda-se desmontar a junta para limpá-la em separado.
- Todos os acessórios, EXCEPTO O SISTEMA DE CORTE, podem ser lavados na máquina de lavar louça. Também é possível lavar com água ensaboada, com o auxílio de uma esponja ou de uma escova sem abrasivos.
- Limpar o sistema de corte com uma escova e debaixo da água da torneira, de modo a que o contacto com a água só se realize na parte superior do sistema de corte (imagem 53).

Imagem 53

Importante. Nunca submergir o sistema de corte na água nem lavá-lo na máquina de lavar louça, uma vez que se entrar água no interior do aparelho isto poderá danificar o seu mecanismo interno.

- Não colocar o depósito na máquina de lavar louça com o sistema de corte montado.
- Limpar o depósito com água quente, podendo adicionar um detergente suave.
- Também é possível limpar o interior do depósito e o sistema de corte, enchendo o depósito de água até à metade e seleccionando a velocidade turbo para frio ou para quente.

Anomalias e reparação

O aparelho contém sistemas electrónicos de segurança concebidos para protegê-lo e ao utilizador em caso de sobreaquecimento ou má utilização, mostrando mensagens de alerta ou de erro no ecrã digital e emitindo sinais acústicos.

ANOMALIA	MENSAGEM NO ECRÃ DIGITAL	REPARAÇÃO
O ecrã digital apresenta o ERR4.		Possível sobrecarga do motor. Retirar os alimentos do depósito.
O ecrã digital apresenta o ERR5.		Possível sobreaquecimento do motor. Deixar arrefecer o aparelho.
O ecrã digital apresenta o ERR1, 2, 3, 6, 7, 10.		Ligar / desligar da rede eléctrica. Se continua a dar erro, anotar o número e levar o aparelho a um serviço de Assistência Técnica Taurus
O ecrã digital apresenta o ERR8.		Possível sobreaquecimento da indução. Desligar da rede eléctrica e retirar o depósito. Deixar arrefecer.
O ecrã digital apresenta o ERR9.		Possível sobreaquecimento da indução. Desligar da rede eléctrica e retirar o depósito. Deixar arrefecer. Se continua a dar erro, anotar o número e levar o aparelho a um serviço de Assistência Técnica Taurus
O ecrã digital apresenta o ERR11.		Depósito e / ou a tampa desencaixadas. Colocar a tampa ou o depósito correctamente.

ANOMALIA	REPARACION
O aparelho não se liga	Verificar se o aparelho está ligado à rede eléctrica. Verificar se o interruptor geral está na posição “ON”. Verificar se a tampa e o depósito estão bem encaixados.
Não aquece	Verificar se seguiu os seguintes passos: 1º Seleccionou o tempo. 2º Seleccionou a temperatura. 3º Seleccionou a velocidade.
Aquece demasiado	Verificar se seleccionou a temperatura correcta. Verificar se o sensor de temperatura está limpo e tem bom contacto com o depósito.

Em caso de avaria ou impossibilidade de resolução de anomalias segundo os procedimentos descritos na tabela seguinte, levar o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Se a ligação de rede estiver danificada, deve ser substituída e deve agir-se como em caso de avaria.

Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha selectiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).

Ecologia e reciclabilidade do produto

- Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Caso pretenda desfazer-se deles, podem utilizar-se os contentores públicos apropriados para cada tipo de material.
- O produto está isento de concentrações de substâncias que podem ser consideradas nocivas para o meio ambiente.

Este aparelho cumpre com a Directiva 2006/95/EC de Baixa Tensão e com a Directiva 2004/108/EC de Compatibilidade Electromagnética.

Características técnicas

-Capacidade máxima do depósito: 2 litros.

taurus

taurus

Avda. Barcelona, s/n
E 25790 - OLIANA
Spain
www.taurus.es

Product weight (aproximate)

Mycook 1.8: G.W. 8,8 Kg
N.W. 7,8 Kg

Cod. 062661/2